

Postres y Dulces



*Pastel de fondant
de Santa*



Regalo de chocolate



Delicioso sabor de

Navidad



HECHO EN MÉXICO
www.radareditores.com

POSTRES Y DULCES

Edición Mensual

Enero, 2006

Editora: Janette Belman Gay

Fotografía: Alejandro Vera Acho y Isabel Martínez C.

Diseño: Editec

Diseño de portada: Beatriz A. Guerrero

Chef: María Del Refugio Delgado y Rocío de la Torre

Corrección de estilo: Martha E. Macías Luperio

Asistente de corrección: A. Ruth Santos Hernández

RADAR EDITORES, S.A. de C.V.

Presidente y Director General: Carlos Flores Muñoz

Gerente General y Editor Responsable:

Germán Flores Trujillo

Director Administrativo: Carlos Flores Suárez

Director de Publicidad: Bruno Lombardo

publicidad@radareditores.com

Gerente producción: Jorge Pérez Mendoza

Mercadotecnia: Antonio Alfaro Patiño

Circulación: Graciela Ramírez Fonseca

Administración: Emmanuel Sánchez Becerril

Ventas y atención a clientes: Alejandra César

Garduño

Correo Electrónico: atencionclientes@radareditores.com

Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154 Col. Santa María

La Ribera C.P. 06400

Tel.: 8589-9570 al 76

Fotomecánica de Portada e Interiores: Ediciones y

Recursos Tecnológicos,

S.A. de C.V. Tel.: 55-47-12-83

Impresión de Portada e Interiores: Editorial Mina,

S.A. de C.V., Tokio 424 Col. Portales, México, D.F., C.P.

03300 Tel.: 30953736, 30953772

Registro Sepomex: PP-DF-025059

No. De expediente de licitud de contenido y

título:

1/432'95"/11788

Certificado de Licitud de Título: 8835

Certificado de Licitud de Contenido: 6664

No. De Reserva de Derechos al Uso Exclusivo:

04-1995-00000002384-102

DISTRIBUCIÓN EN EL D.F.

Unión de Exponentes y Votadores de Periódicos de

México A.C. Guerrero No. 50 Col. Guerrero C.P. 06350 por

medio del DESPACHO EVERARDO FLORES Y HINOS.

Serapio Rendón No. 87 Col. San Rafael C.P. 06470 Deleg.

Cuauhtémoc México D.F.

DISTRIBUCIÓN FORÁNEA

CODIPYRSA

Serapio Rendón No. 87 Planta Alta Col. San Rafael C.P.

06470 Deleg. Cuauhtémoc

México D.F.

DISTRIBUCIÓN LC

DIMSA

Mariano Escobedo No. 218 Col. Anáhuac C.P. 11320

Deleg. Miguel Hidalgo México D.F.

DISTRIBUCIÓN EXTRANJERO

CORPORACIÓN SILCRES

Xochicalco No. 645-5 Col. Letrán Valle C.P. 03650

México D.F.

La revista *Postres y Dulces* investiga sobre la seriedad de

sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido

de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos.

Ello es responsabilidad de los autores.

Ingredientes:

- ¾ de taza de mantequilla suavizada
- ½ taza de azúcar morena
- 1 huevo
- 1½ cucharaditas de ralladura de limón
- 2½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de especias mixtas molidas

- 1¼ cucharaditas de canela en polvo
- 1 cucharadita de vainilla
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de jengibre molido
- ¼ de cucharadita de polvo para hornear

- Cortadores de galletas con figura de muñeco de jengibre

Para el betún:

- 4 tazas de azúcar glass
- ½ taza ó 1 barra de mantequilla suavizada
- 4 cucharadas de leche
- 2 cucharaditas de vainilla
- Colorantes vegetales

Manera de preparar:

1. Mezcla la mantequilla, el azúcar morena, el huevo y la ralladura.
2. Bate a velocidad media hasta obtener una consistencia suave y cremosa.
3. Agrega el resto de los ingredientes, reduce la velocidad a baja y bate bien unos minutos.
4. Retira del tazón, tapa y refrigera durante 2 horas.
5. Extiende con un rodillo sobre una superficie lisa hasta tener un espesor aproximado de 0.7 cm.
6. Corta la pasta con la figura del muñeco; coloca las galletas en charolas engrasadas.
7. Mete al horno precalentado a 180 °C, de 6 a 8 minutos o hasta que no se hundan cuando las toques.
8. Saca del horno y deja enfriar.
9. Para preparar el betún: mezcla en un recipiente pequeño el azúcar glass, la mantequilla, la leche y la vainilla.
10. Bate a velocidad baja hasta obtener una consistencia esponjosa. Pinta porciones con los colorantes vegetales y decora las galletas al gusto.

Galletas de jengibre

Rinde: 24 galletas
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 40 minutos



Tips:



Postres y
Dulces

1 Los moldes deben permanecer limpios, sólo cuando los utilices engrásalos, para que la grasa no se haga rancia.

2 Cuando untes con aceite un molde para gelatina hazlo con una servilleta para evitar el exceso.

3 Para lograr que las claras queden más rápido a punto de turrón: bate en un tazón libre de grasa, procura que el huevo sea fresco y esté a temperatura ambiente.

4 Cuando elabores pasta para galletas y al terminar la sientas tan suave que no se pueda extender, refrigérala durante 20 minutos y notarás la diferencia.

5 Cuando prepares algún postre y no quieras usar esencia, la puedes sustituir por licor o crema de licor, sólo que tendrás que aumentar un poco la cantidad ya que el sabor del licor es más suave.

6 La crema para batir debe estar fría para que esponje y no se corte.

7 Para pintar las gelatinas te recomendamos que utilices colores líquidos, te darán mejores resultados. Estos los puedes comprar en las tiendas de materias primas.



Regalo de chocolate

Rinde: 10 porciones
Grado de dificultad: difícil
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes para el pan:

- 5 claras
- 125 gr de azúcar
- 5 yemas
- 110 gr de harina cernida
- 15 gr de cocoa
- Mantequilla y harina para el molde

Para la salsa:

- 150 ml de leche
- 300 gr de cobertura de chocolate semi-amargo
- 20 ml de ron

Para la crema:

- 400 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar glass
- 2 cucharadas de café soluble
- 3 cucharadas de ron

Para el moño:

- 200 gr de chocolate semi-amargo
- 100 gr de glucosa
- 1 molde cuadrado de 22 cm
- 1 hoja de papel de estraza

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Bate las claras a punto de turrón, agrega el azúcar poco a poco y continúa batiendo hasta obtener un merengue firme; con el batidor de globo integra las yemas, la harina y la cocoa de forma envolvente.
3. Vierte al molde y hornea a 200 °C hasta que notes que el pan está firme. Saca del horno y deja enfriar.
4. Para la salsa de chocolate hierva la leche, retira del fuego, añade el chocolate y el ron, mueve hasta disolver.
5. Para la crema bate la mantequilla hasta obtener punto de pomada, integra el azúcar cernida y continúa batiendo hasta obtener una crema suave y tersa, reserva.
6. Para el moño funde el chocolate en baño María y retira, agrega la glucosa, bate perfectamente, deja enfriar hasta que tome consistencia como de plastilina; amasa la pasta un poco y extiende con un rodillo, corta 15 tiras de 12 x 1.5 cm y forma los gajos del moño haciendo presión en las puntas para unir las, deja 2 sin doblar que te servirán como listones; mete al refrigerador.
7. Divide el pan en 3 capas, a la primera úntale crema de mantequilla, a la siguiente crema de mantequilla mezclada con el café soluble y el ron, y a la tercera crema de mantequilla mezclada con un poco de salsa, refrigera 20 minutos en el congelador.
8. Baña el pastel con la salsa y refrigera 20 minutos más.
9. Corta las orillas del pastel para que las capas queden a la vista. Para aplicar el moño coloca una capa de 7 gajos sobre la superficie, es importante que vayas calentando la punta con un encendedor para que peguen entre sí, pon la siguiente capa de gajos y así hasta terminar. Coloca los listones a los lados y listo.





Roles navideños

Rinde: 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 15 gr ó 1 cucharada de levadura
- 40 gr de azúcar
- 5 gr ó 1/2 cucharadita rasa de sal
- 65 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 75 ml de leche
- 1/2 taza de cerezas picadas
- 1/2 taza de acitrón picadito
- 1/2 taza de pasas
- Harina para extender
- Mantequilla para el molde
- 1 huevo para barnizar
- 1/2 taza de mermelada de chabacano
- 1 molde de rosca de 22 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y la levadura por fuera, coloca en el centro el azúcar, la sal y la mantequilla.
2. Agrega el huevo y haz un premezclado con los ingredientes del centro agregando poco a poco la leche y la harina, talla hasta obtener una masa integrada.
3. Sigue tallando hasta darle elasticidad, observa el momento en que la masa pueda desprenderse de la mesa, comienza a golpearla para alisarla. Recuerda que la masa debe quedar suave, lisa y elástica. Es una regla obtener esa consistencia, de lo contrario, los panes no tendrán el resultado adecuado.
4. Extiende la masa en forma rectangular de 40 x 20 cm y esparce la fruta en la superficie, enrolla y corta 16 rebanadas, engrasa y enharina el molde de rosca.
5. Coloca las rebanadas en diagonal dentro del molde montando una sobre otra para formar la rosca.
6. Deja fermentar durante 40 minutos aproximadamente en un lugar tibio y barniza con huevo. Hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que tomen color y estén firmes. Deja enfriar y desmolda.
7. Barniza con mermelada y listo.



Tronco de Navidad al coco



Rinde: 1 pieza para 10 rebanadas

Grado de dificultad: difícil

Tiempo de preparación: 1 hora

Manera de preparar:

1. Engrasa y empapela la charola, reserva.
2. Bate las claras a punto de turrón, agrega el azúcar poco a poco y continúa batiendo hasta obtener un merengue firme.
3. Con el batidor de globo integra en forma envolvente las yemas, la vainilla y la harina.
4. Vierte sobre la charola y extiende. Hornea a 200 °C o hasta que notes que el pan está firme.
5. Saca y tapa de inmediato con otra charola y déjalo enfriar, de esta manera no se secará. Córtales la orilla para emparejarlo.
6. Mezcla el chocolate fundido con la leche y la crema batida, con movimientos suaves para evitar que se baje.
7. Para armar el tronco coloca el biscuit sobre papel encerado con la costra hacia arriba, unta una capa gruesa de relleno y espolvorea 3/4 partes del coco; lleva al congelador durante 30 minutos para que la crema se endurezca, enrolla con la ayuda del papel; refrigera durante 1 hora. Retira el papel, cubre completamente con la crema, espolvorea el coco restante y corta un extremo; colócalo como lo muestra la foto.
8. Decora al gusto y listo.

Ingredientes para el biscuit:

- 5 claras
- 125 gr de azúcar
- 5 yemas
- 1 cucharada de vainilla
- 125 gr de harina

Para el relleno de chocolate:

- 250 gr de chocolate blanco fundido
- 1/2 taza de leche caliente
- 250 gr de crema batida
- 250 gr de coco finamente molido
- Papel encerado
- 1 charola de 45 x 35 cm

Postres y
Dulces



Pan navideño de almendra

Rinde: 20 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes:

- 500 gr de harina
- 75 gr ó 1 cucharada de levadura
- 80 gr de azúcar
- 10 gr o media cucharadita de sal
- 3 huevos
- 100 ml leche
- 1 limón (sólo la ralladura)
- 1 naranja (sólo la ralladura)
- 150 gr de mantequilla
- 1 taza de almendra molida y tostada
- Harina y mantequilla para el molde

Para decorar:

- 1 taza de crema para batir
 - 2 cucharadas de vainilla
 - ¼ de taza de licor al gusto
 - 1/2 taza de chocolate fundido
 - 1 cereza
-
- 1 molde de 30 cm de diámetro × 10 cm de altura

Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina y la levadura por fuera coloca en el centro el azúcar y la sal.
2. Agrega los huevos, haz un premezclado con los ingredientes del centro e incorpora la leche y la harina poco a poco; talla hasta obtener una masa tersa.
3. Sigue tallando hasta darle elasticidad, observa el momento en que la masa pueda despegarse de la mesa y comienza a golpearla para alisarla.
4. Añade las ralladuras, la mantequilla y la almendra; integra perfectamente.
5. Vierte la masa al molde previamente engrasado y enharinado, deja fermentar durante 1 hora o hasta que doble su volumen.
6. Hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que metas la punta de un cuchillo y éste salga limpio. Desmolda y deja enfriar.
7. Para decorar el pan bate ligeramente la crema, la vainilla y el licor hasta que espese.
8. Decora el centro del pan con el chocolate fundido y las paredes con la crema para que escurra, coloca la cereza y listo.



Mousse de jamaica y tamarindo



Rinde: 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes:

- 3 cucharadas de grenetina en polvo
- 1/2 taza de agua para hidratar
- 1 litro de crema para batir sin azúcar
- 3/4 de taza de jarabe de jamaica (para preparar agua)
- 3/4 de taza de jarabe de tamarindo (para preparar agua)
- 1/2 taza de mermelada de chabacano (colada)
- 1 cucharada aceite para engrasar
- 1 aro o molde desmontable de 22 cm de diámetro



Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite, reserva.
2. Hidrata la grenetina en el agua y dilúyela en baño María o en microondas durante 30 segundos, hasta que esté transparente. Deja reposar.
3. Bate la crema hasta que tome consistencia firme y divídela en dos partes.
4. Mezcla la mitad de la grenetina con el jarabe de jamaica y con una mitad de crema, vierte al molde y refrigera hasta que cuaje; mientras tanto haz lo mismo con el jarabe de tamarindo y vierte sobre el mousse de jamaica.
5. Deja cuajar en el refrigerador durante 3 horas, después coloca una capa delgada de mermelada y desmolda. Decora al gusto.



Tartaletas de lima



Rinde: 20 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes:

Para la pasta:

- 60 gr de mantequilla
- 65 gr de margarina
- 100 gr de azúcar
- 1 huevo
- 250 gr de harina

Para la crema de lima:

- 1 taza de leche
- 1 taza de jugo de lima
- 125 gr de azúcar
- 2 huevos
- 1 sobre de maicena de vainilla
- 12 limas (en gajos y sin piel)
- Harina para extender
- 1 taza de brillo o mermelada de chabacano
- 20 moldes para tartaletas



Manera de preparar:

1. Para la pasta: a crema la mantequilla y la margarina con el azúcar hasta lograr punto de pomada.
2. Agrega el huevo y la harina en forma envolvente y mezcla suavemente.
3. Refrigerar la pasta durante 25 minutos.
4. Espolvorea la mesa con harina y extiéndela con un rodillo cuidando que no se pegue, levanta la pasta enrollándola en el rodillo y forra los moldes, corta el sobrante.
5. Pícalos del centro para que no se inflen y hornea a 180 °C durante 15 minutos o hasta que hayan tomado color. Saca del horno y desmolda. Reserva.
6. Licua los ingredientes de la crema, vierte lo licuado a una olla; cuando comience a hervir baja el fuego y bate enérgicamente con un batidor de globo. Rectifica que la crema espese y se cueza perfectamente, debe perder el sabor a crudo; deja enfriar.
7. Rellena las tartas con la crema y decora con los gajos de lima.
8. Aplica el brillo caliente o la mermelada.



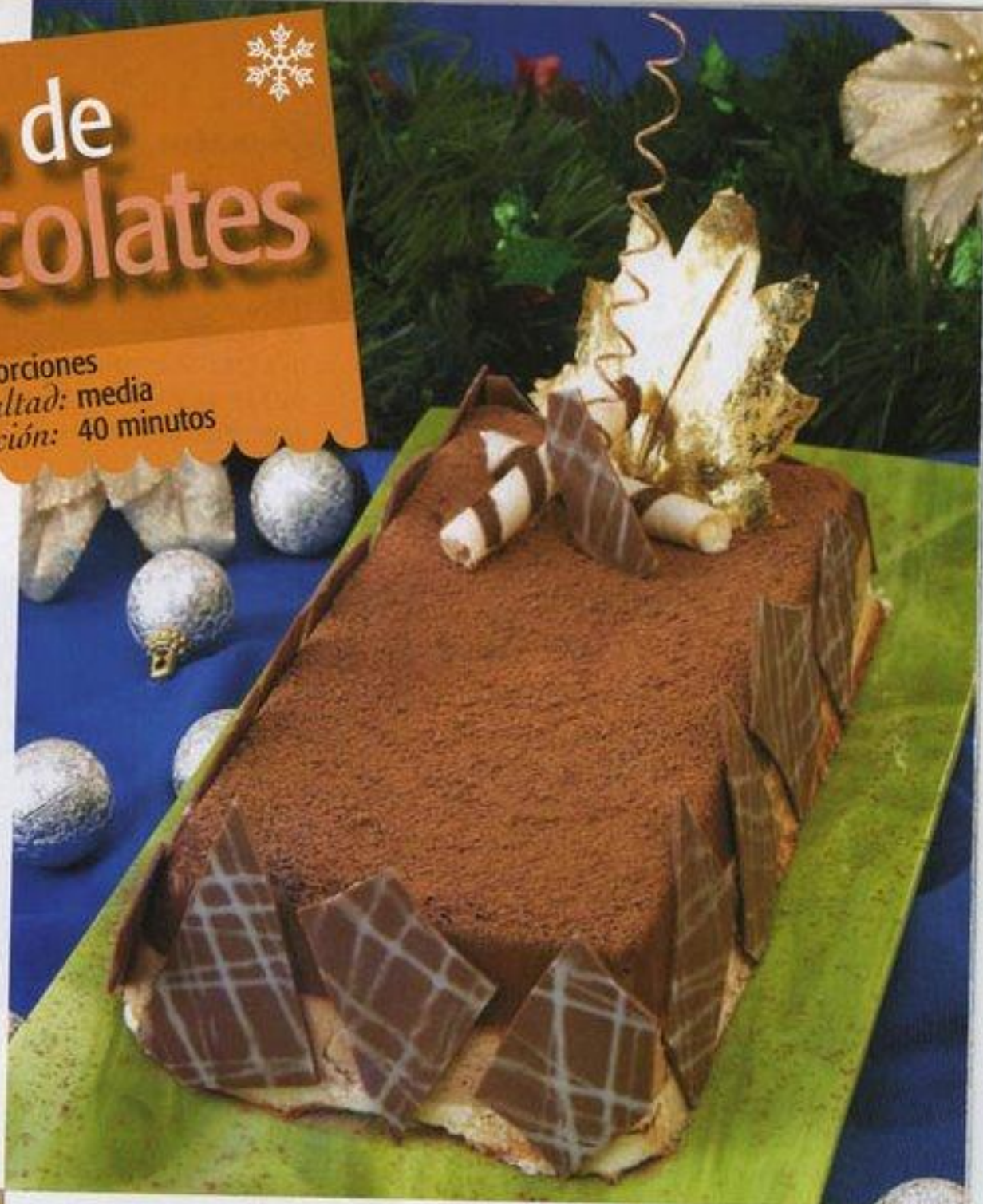
Delicia de tres chocolates



Rinde: 12 porciones
Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes:

- 90 gr ó 9 cucharadas de grenetina
- 1 taza de agua
- 2 litros de leche
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- 500 gr de crema batida
- 120 gr de chocolate semi-amargo oscuro
- 100 gr de chocolate claro
- 80 gr de chocolate blanco
- 1 molde de 25 x 12 cm
- Aceite, el necesario



Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite. Reserva.
2. Hidrata la grenetina en el agua, dilúyela en baño María o en microondas durante 30 segundos. Reserva.
3. Hierva las leches y la vainilla, integra la grenetina y deja que se entibie la preparación. Agrega la crema batida y divídela en tres partes.
4. A cada una incorpórale uno de los chocolates ya picados hasta que se disuelvan perfectamente.
5. Vierte al molde la gelatina de chocolate semi-amargo y refrigera durante 30 minutos hasta que cuaje, repite la operación con las dos gelatinas restantes; cuida que estén tibias al vaciar cada una para que se puedan pegar las capas.
6. Desmolda y decora como más te guste, puedes espolvorearle chocolate y ponerle placas de chocolate alrededor.

Carlota de chocolate

Rinde: 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes:

- 16 soletas

Para el relleno:

- 15 gr ó 1 1/2 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua para hidratar
- 200 gr de chocolate oscuro finamente picado

- 1 lata de leche evaporada
- 1/2 taza de licor de almendra
- 500 ml de crema para batir
- 4 cucharadas de azúcar

- 1 molde de 18 cm de diámetro y 10 cm de altura
- Aceite, el necesario
- 1/2 taza de azúcar glass

Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite, ayúdase con una servilleta, espolvorea azúcar glass, acomoda las soletas en el fondo y las paredes del molde.
2. Hidrata la grenetina en el agua y dilúyela en baño María o en microondas durante 30 segundos, reserva.
3. Mezcla en un tazón el chocolate, la leche y el licor de almendra. Reserva.
4. Bate la crema con el azúcar hasta obtener una consistencia firme, agrega la preparación anterior y la grenetina hidratada, mezcla suavemente.
5. Vierte al molde con las soletas y refrigera durante 3 horas.
6. Desmolda y espolvorea azúcar glass.



Pastel helado

Rinde: 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 45 minutos

Ingredientes:

- 1 pan de biscuit (ver receta en la página 4)
- 1 taza de helado de chocolate
- 1 taza de helado de vainilla
- 1 taza de helado de fresa
- 2 claras
- 100 gr de azúcar
- 1/2 taza de almendra fileteada

Manera de preparar:

1. Corta el pan en 4 capas, procura que todas queden del mismo tamaño.
2. Coloca en un plato una capa de pan, después 1 cm de helado del sabor que tú prefieras, luego otro pan y helado de otro sabor. Repite hasta terminar con pan, presiónalo bien y congela durante 2 horas.
3. Bate las claras a punto de turrón y sin dejar de batir ve agregando el azúcar por cucharadas, hasta obtener un merengue firme. Decora el pastel con la preparación anterior y espolvorea la almendra.
4. Con un soplete dora la superficie, si no cuentas con soplete, prende el horno a la temperatura máxima y cuando ya esté caliente mete el pastel 30 segundos para que se dore, sácalo y llévalo al congelador hasta el momento de servir.



Dulce gelatina de ate

Rinde: 22 porciones
Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos

Ingredientes:

- 1 litro de agua
- 1 cajita de gelatina de fresa
- 150 gr de ate de fresa
- 1 cajita de gelatina de mango
- 1 litro de agua
- 150 gr de ate de mango
- Aceite para el molde
- 1 molde de 23 x 12 cm



Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite, ayúdate con una servilleta.
2. Hierve 1/2 litro de agua y disuelve la gelatina de fresa, licua el otro 1/2 litro de agua con la mitad del ate de fresa, integra ambas mezclas y reserva.
3. Con la mitad del ate de fresa que reservaste corta figuras navideñas.
4. Vierte una capa delgada de la gelatina al molde; refrigera hasta que cuaje. Acomoda las figuras que cortaste y vierte un poco más de la gelatina, refrigera para que peguen; vacía el resto de la gelatina y deja cuajar.
5. Mientras tanto prepara la gelatina de mango repitiendo el proceso anterior.
6. Vierte sobre la gelatina de fresa repitiendo los pasos anteriores.
7. Ya que haya cuajado desmolda y listo.
8. Si deseas puedes licuar fresas, agregarlas sobre la gelatina para decorarla y darle un mejor sabor.



Cajita de chocolate

Rinde: 12 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 30 minutos

tip:

Puedes espolvorearle cocoa en polvo para darle una decoración diferente.

Ingredientes:

- 300 gr de chocolate oscuro semi-amargo
- Perlitas doradas de dulce

Para la crema:

- 400 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar glass
- 1/2 taza de licor de almendra
- 200 gr de almendra fileteada y tostada
- 1 mica tipo acetato

Manera de preparar:

1. Funde el chocolate en baño María y observa que tenga una temperatura de 31 °C.
2. Vierte el chocolate sobre la mica y alisa hasta que quede de 2 mm. Deja enfriar, cuando ya tenga textura como de plastilina, corta con un cuchillo liso, cuadros de 8 cm y refrigera para que se endurezcan.
3. Cuando esté listo despegas los cuadros de la mica y forma la cajita pegando las partes con un poco de chocolate fundido; reserva en un lugar frío.
4. Para la crema, bate la mantequilla hasta obtener punto de pomada y agrega el azúcar cernida, continúa batiendo hasta obtener una crema suave y tersa, agrega el licor y bate hasta integrar perfectamente.
5. Con una manga con duya rizada rellena la cajita con la mitad de crema, agrega almendras fileteadas y llena completamente con crema, decora con las perlitas y coloca la tapa.

De nieve azul

Rinde: 25 porciones
Grado de dificultad: alto
Tiempo de preparación: 1 hora 15 minutos

tip:

Para decorar este pastel, puedes hacerlo como más te guste en color y forma. Todo déjalo a tu imaginación.

Ingredientes

Para el pan:

- 250 gr de mantequilla
- 1 paquete para flan chico
- 8 yemas
- 300 gr de harina
- 1 taza de leche
- 8 claras
- Mantequilla y harina para los moldes

Para el decorado:

- 1 kg de crema batida tipo chantilly
- Colores vegetales
- 2 lunetas de chocolate

- 2 moldes de 20 cm de diámetro
- 1 molde de 18 cm de diámetro
- Papel encerado
- 1 manga
- 1 duya lisa
- 1 duya rizada

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina los moldes.
2. Acrema la mantequilla con el polvo para flan, agrega las yemas, la harina y la leche.
3. Bate las claras a punto de turrón e intégralas a la mezcla,
4. Vierte la mezcla a los moldes hasta 3/4 partes; hornea a 180 °C durante 30 minutos o hasta que el pan esté firme. Deja enfriar y desmolda sobre un papel espolvoreado con azúcar para que no se pegue.
5. Sobre una charola pon un pan chico y uno grande, forma el cuerpo y la cabeza, con el pan restante corta el sombrero y los bracitos.
6. Cubre el pastel con la crema batida blanca y reserva un poco; el resto pín-tala de azul y con la manga con duya rizada decora el suéter y el gorrito. Haz con la duya lisa las rayitas de la bufanda.
7. Decora también las rayitas de la bufanda en tono blanco y con un poco de crema roja la boca y nariz.
8. Coloca las lunetas como ojos y listo.



INSTITUTO GASTRONOMICO



PASTELERIA Y REPOSTERIA

San Francisco No. 1420,
Col. del Valle, México,
D.F., 03100

Informes e Inscripciones:
Tels.: 55-75-90-38,
55-75-20-16 y 55-75-40-65
Fax: 55-75-90-38

E-mail:

informes@institutogastronomico.com

Paseo de los Leones No. 775,
Col. Cumbres 1er. Sector,
Monterrey, Nuevo León,
C.P. 64610

Tel.: 01811133651920

E-mail: institutogastronomico
delvalle@hotmail.com

Página Web:

www.institutogastronomico.com

El Instituto cuenta con:

- Diplomado en Gastronomía. Desarrollo profesional en el arte culinario a nivel de un chef. Duración: 6 meses, asistiendo diariamente 4 horas, turnos matutino y vespertino. Cupo: 16 personas.
- Diplomado en Gastronomía. Sabatino, matutino y vespertino. Duración: Un año, con sesiones de 5 horas.
 - Diplomado en Alta Repostería. Turnos: Matutino, vespertino o sabatino. Además ofrece:
 - Más de 15 talleres en diferentes especialidades
 - Diseño de cursos a la medida
 - Bolsa de trabajo
- Capacitación a empresas e instituciones
- Asesoría gastronómica
 - Además, ponemos a sus órdenes:
- Eventos sociales y empresariales
- Servicios de cocktail
- Buffets

Tronco de navidad de chocolate

Rinde: 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora 15 minutos

Ingredientes:

Para el biscuit de chocolate:

5 huevos
125 gr de azúcar
100 gr de harina
25 gr de cocoa

Para el ganache:

150 gr de cobertura oscura

75 ml de agua
75 gr de leche en polvo
15 gr de mantequilla

1 biscuit de Chocolate (plancha)
125 gr de crema chantilly
150 gr de ganache
15 gr de cocoa
50 gr de coco rallado
Color vegetal verde



Manera de preparar:

1. Para preparar el biscuit: separa las yemas de las claras. Bate las claras a punto de nieve e incorpora el azúcar poco a poco, sigue batiendo hasta formar un merengue.
2. Incorpora las yemas y bate suavemente, agrega en forma envolvente la harina previamente mezclada con la cocoa.
3. Vacía a una charola previamente engrasada y empareja.
4. Hornea a 180 °C durante 20 minutos, saca del horno y tapa con otra charola, reserva.
5. Mientras prepara el ganache, pica finamente la cobertura de chocolate.
6. Pon a hervir el agua con la leche en polvo y la mantequilla.
7. Vacía la leche hirviendo sobre la cobertura y mezcla hasta disolver los grumos, deja enfriar y conserva en refrigeración.
8. Para armar el tronco, mezcla la crema chantilly con el ganache.
9. Coloca sobre un papel de estraza la plancha de biscuit y coloca la crema de chocolate sobre toda la superficie del pan.
10. Enrolla para formar el tronco con ayuda del papel, corta un extremo en forma sesgada y acomoda para darle forma al tronco.
11. Cubre con crema de chocolate y con un tenedor decora la superficie haciendo rayas.
12. Decora con el coco pintado en color verde alrededor.



Gelatina de ponche

Rinde: 6 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 3 litros de agua
- 2 guayabas
- 1 manzana
- 100 gr de tejocotes (sin cáscara)
- 100 gr de caña
- 50 gr de ciruela pasa
- 50 gr de pasitas
- 50 gr de jamaica
- 50 gr de tamarindo
- 150 gr de azúcar
- 45 gr de grenetina
- $\frac{3}{4}$ de taza de agua (para hidratar la grenetina)



Manera de preparar:

1. Pon al fuego una olla con el agua, la fruta y el azúcar, deja que hierva hasta que el líquido se consuma a la mitad y la fruta esté cocida
2. Mientras hidrata la grenetina en el agua y dilúyela en baño María.
3. Cuando esté listo el ponche agrega la grenetina y mezcla perfectamente.
4. Vacía a un molde junto con la fruta y deja que se enfríe.
5. Mete al congelador y deja hasta que cuaje.
6. Desmolda y listo.
7. No es necesario que la decores ya que la fruta sirve como decoración.



Gelatina de nochebuena

Rinde: 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 1 ½ litros de leche
- 250 gr de azúcar
- 45 gr de grenetina
- ¾ de taza de agua (para hidratar)
- 30 ml de esencia de coco
- Colores vegetales (diferentes)
- 1 pincel fino de pelo blanco
- 1 molde con figura de nochebuena

Manera de preparar:

1. Hierva la leche con el azúcar hasta que se disuelva perfectamente.
2. Hidrata la grenetina en el agua y dilúyela en baño María.
3. Incorpora la grenetina a la mezcla anterior y mueve hasta incorporar perfectamente.
4. Deja enfriar e integra la esencia de coco, mezcla perfectamente. Vacía a un molde y refrigera hasta que cuaje.
5. Desmolda y acomoda en un plato extendido.
6. Pinta la gelatina con los colores vegetales dándole forma a la nochebuena.



Fruit cake

Rinde: 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

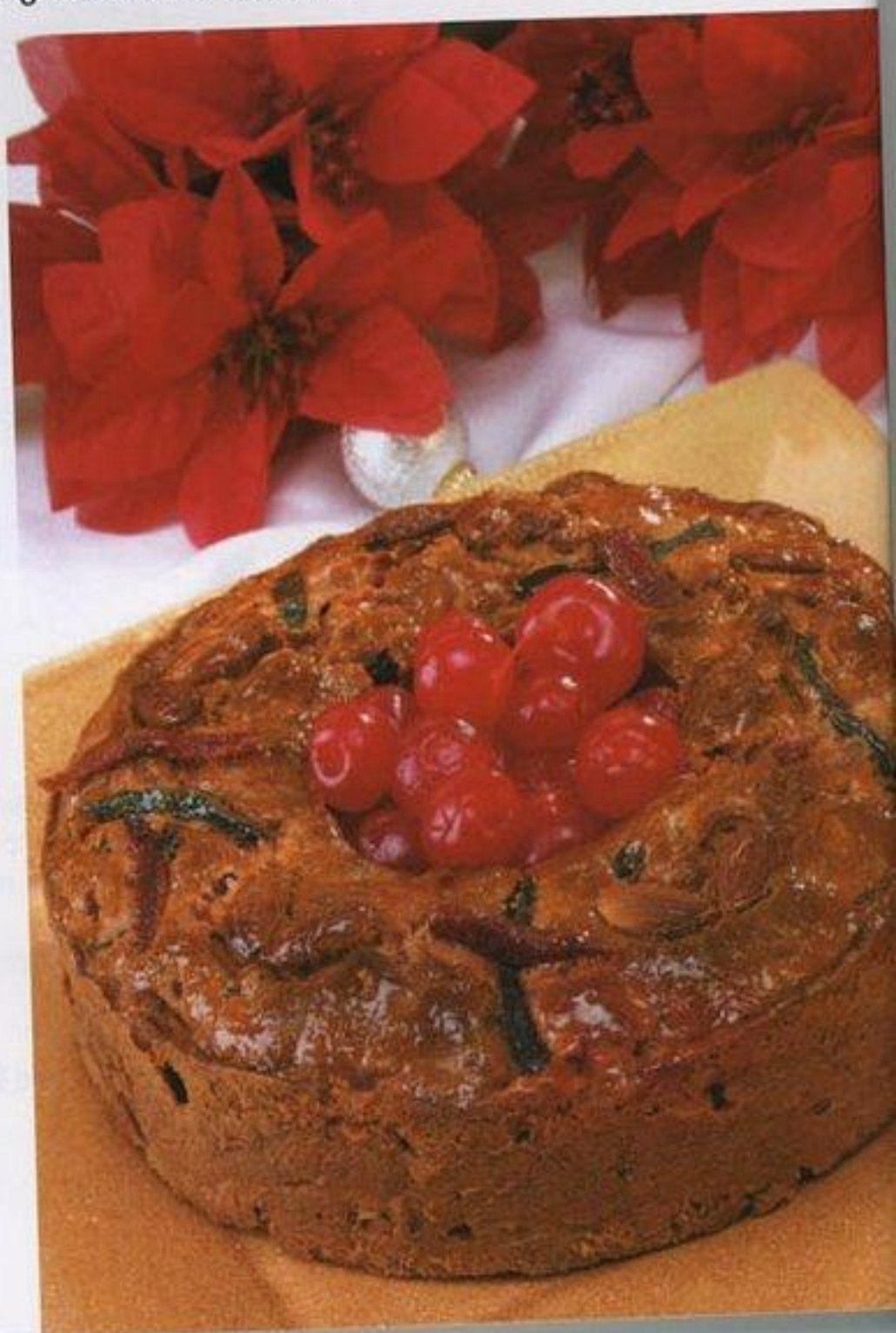


Ingredientes:

- 80 gr de fruta cristalizada
- 35 gr de nuez
- 35 gr de pasas
- 35 gr de cerezas
- 35 gr de almendras tostadas
- 35 ml de ron
- 15 ml de aceite
- 90 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar moscabado
- 2 gr de sal
- 1 ½ huevos
- 125 gr de harina
- 2 gr de polvo para hornear (una pizca)
- 2 gr de clavo molido (una pizca)
- 2 gr de nuez moscada (una pizca)
- 50 gr de brillo (opcional)

Manera de preparar:

1. Pon a macerar la fruta cristalizada, la nuez, las pasas, las cerezas y las almendras en el ron y el aceite.
2. Acrema la mantequilla junto con el azúcar moscabado y la sal hasta blanquear y obtener punto de pomada.
3. Incorpora los huevos poco a poco para que no se corten.
4. Mezcla en seco la harina, el polvo para hornear, el clavo y la nuez moscada.
5. Incorpora la mezcla de mantequilla en forma envolvente e integra perfectamente la fruta macerada.
6. Vacía en moldes engrasados y enharinados.
7. Hornea a 180 °C por 25 minutos, desmolda y deja enfriar.
8. Barniza con el brillo la superficie. Decora con cerezas o a tu gusto.





Fruit cake

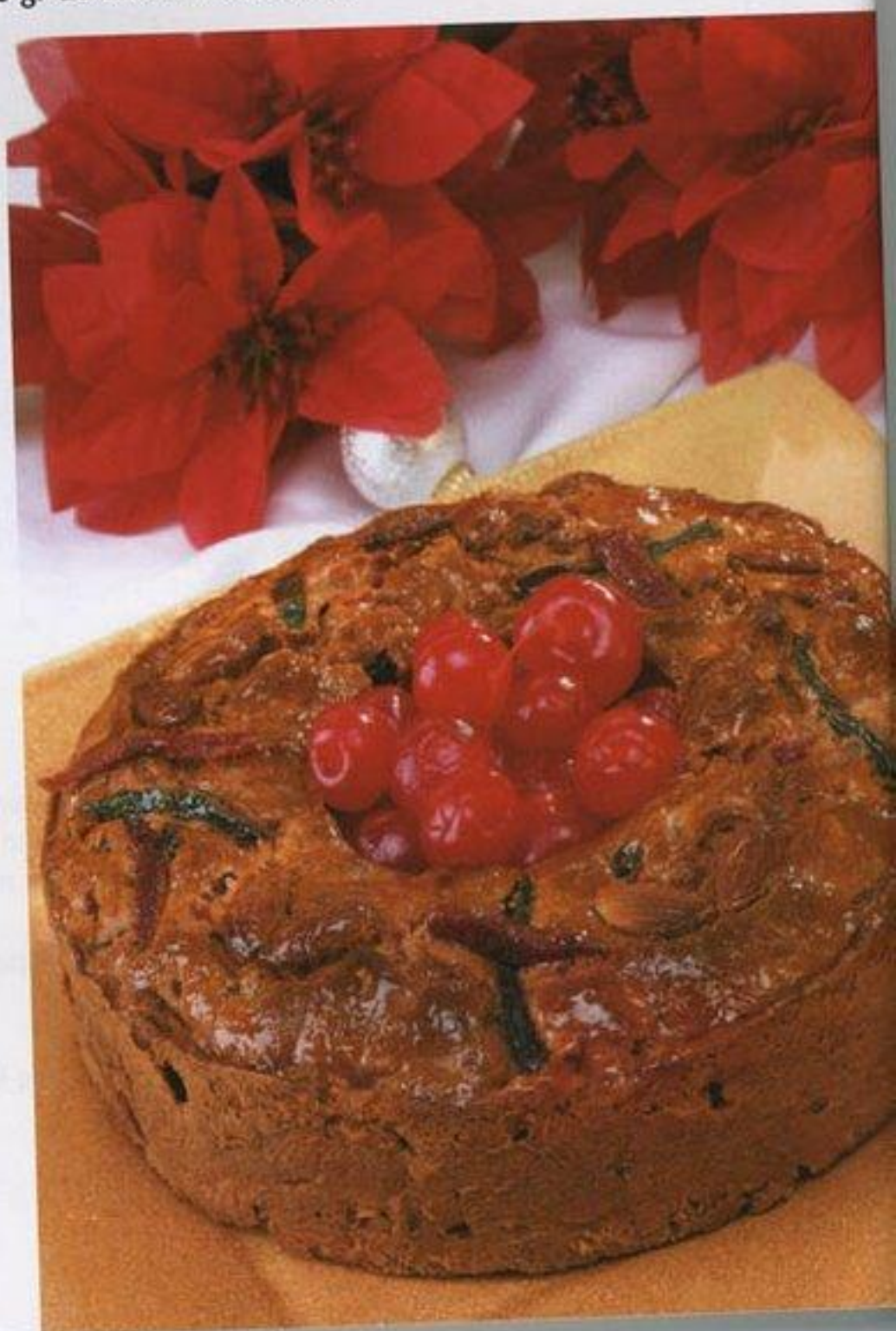
Rinde: 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 80 gr de fruta cristalizada
- 35 gr de nuez
- 35 gr de pasas
- 35 gr de cerezas
- 35 gr de almendras tostadas
- 35 ml de ron
- 15 ml de aceite
- 90 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar moscabado
- 2 gr de sal
- 1 ½ huevos
- 125 gr de harina
- 2 gr de polvo para hornear (una pizca)
- 2 gr de clavo molido (una pizca)
- 2 gr de nuez moscada (una pizca)
- 50 gr de brillo (opcional)

Manera de preparar:

1. Pon a macerar la fruta cristalizada, la nuez, las pasas, las cerezas y las almendras en el ron y el aceite.
2. Acrema la mantequilla junto con el azúcar moscabado y la sal hasta blanquear y obtener punto de pomada.
3. Incorpora los huevos poco a poco para que no se corten.
4. Mezcla en seco la harina, el polvo para hornear, el clavo y la nuez moscada.
5. Incorpora la mezcla de mantequilla en forma envolvente e integra perfectamente la fruta macerada.
6. Vacía en moldes engrasados y enharinados.
7. Hornea a 180 °C por 25 minutos, desmolda y deja enfriar.
8. Barniza con el brillo la superficie. Decora con cerezas o a tu gusto.





Gastronómica y de Repostería

¿Te gustaría aprender el arte de la repostería?

Inscríbete en el diplomado como técnico repostero 100% práctico.

16 módulos semanales.

Incluimos materia prima.

Nuestros cursos se imparten:

Semanales y Sabatinos.

Cursos especiales de acuerdo a tus necesidades.

Capacitación foránea.

- Decoración de pasteles para eventos especiales
 - Panadería mexicana
 - Bocadillos y canapés
 - Confitería (chocolate)
 - Gelatina artística
 - Pastelería individual
 - Pastelería tradicional
 - Brownies y muffins
 - Panadería árabe
 - Pays y tartas
 - Galletas
 - Panes de mesa
 - Panadería integral
 - Pastelería francesa
- Decoración con fondant
 - Pastelería en queso
 - Tamales
 - Tacos de canasta
 - Navideños

Cursos de preparación de cocteles y bebidas para bartender (cantinero).

Venta de bases para pasteles mayoreo o menudeo.

Xocotitlán No. 6038
Col. Aragón Inguarán
Cerca del Metro Talismán
Tel: 5781-8406

Trufas de licor

Rinde: 50 piezas
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 250 gr de cobertura de chocolate oscuro
- 50 ml de leche condensada
- 50 ml de crema fresca
- 40 gr de mantequilla
- 40 ml de licor (crema irlandesa)
- 25 gr de cocoa
- 25 gr de ajonjolí garapiñado
- 25 gr de gragea blanca
- 25 gr de nuez molida
- 25 gr de granillo de chocolate
- 25 gr de azúcar glass
- Capacillos o bomboneras

Manera de preparar:

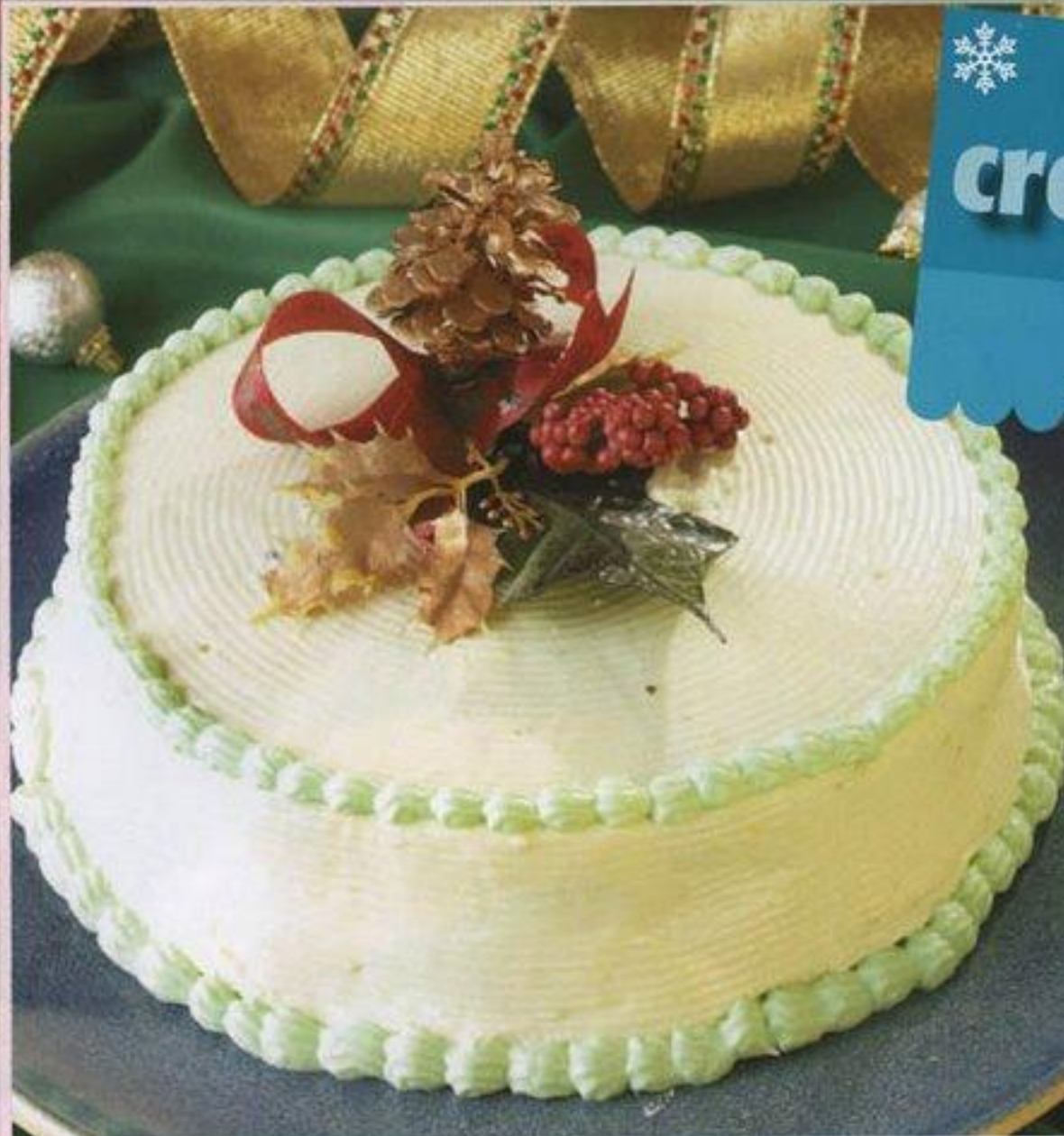
1. Disuelve el chocolate en baño María a fuego bajo.
2. Agrega la leche condensada, la crema y la mantequilla, mezcla perfectamente.
3. Retira del fuego y añade el licor, deja que se enfríe un poco; mete al refrigerador hasta que cuaje.
4. Saca del refrigerador y forma las trufas o bolitas.
5. Revuelca algunas en la cocoa, ajonjolí, grageas, nuez, granillo o azúcar glass.
6. Pon en los capacillos y acomoda de forma que estén surtidas.





Pastel de crema de limón

Rinde: 8 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora



Ingredientes:

Para el pan:

- 150 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar glass
- 5 yemas
- 200 gr de harina
- 150 gr de nuez picada

- 50 gr de cocoa
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 100 ml de leche evaporada
- 5 claras

Para la crema de limón:

- 2 limones (sólo el jugo)
- 1 limón (sólo la ralladura)
- 25 gr de mantequilla
- 40 gr de azúcar
- 3 huevos

- 75 gr de queso crema
- 125 ml de crema
- 25 gr de azúcar glass

Manera de preparar:

1. Para el pan: bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega las yemas una por una y sin dejar de batir para que no se corten.
2. Sigue batiendo y añade la harina, la nuez, la cocoa y el polvo para hornear en forma envolvente.
3. Incorpora la leche, bate las claras a punto de turrón y también intégralas hasta que queden todos los ingredientes bien mezclados.
4. Vacía al molde previamente engrasado y enharinado. Hornea a 180 °C durante 45 minutos.
5. Saca del horno y deja enfriar. Reserva.
6. Para la crema de limón: pon al fuego en un cazo el jugo de limón, la ralladura, la mantequilla, el azúcar y los huevos.
7. Mueve constantemente para que no se pegue, hasta que veas el fondo del cazo. Deja que se enfríe.
8. Bate en un bowl el queso hasta que se acreme. En otro tazón pon la crema junto con el azúcar glass y bate hasta montar.
9. Una vez listos los dos productos, mézclalos en forma envolvente junto con la crema de limón.
10. Para el armado del pastel, corta el pan en dos capas, en la primera unta suficiente crema, después coloca la otra capa de pan y cubre todo el pastel. Decora como más te guste.

Pastel de mousse de chocolate y galletas

Rinde: 10 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

Para el mousse de chocolate:

- 1 cucharadita de grenetina
 - 50 ml de agua
 - 50 ml de licor de naranja
 - 250 gr de crema para batir
 - 250 gr de chocolate blanco fundido y frío
 - 200 gr de galletas de abanicos
 - 100 gr de galletas tipo cigarro
- 1 moño navideño y listón para decorar

Manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina en el agua y el licor de naranja, diluye en baño María. Deja que se enfríe.
2. Monta la crema e integra el chocolate fundido, sigue batiendo en forma envolvente.
3. Agrega la grenetina hidratada y mezcla hasta que quede integrada. Reserva.
4. Pon en el fondo y paredes de un molde para mousse una capa de galletas de abanico y de cigarro.
5. Vacía la mezcla anterior sobre las galletas y mete al refrigerador, deja que cuaje.
6. Desmolda y decora con el moño y el listón.

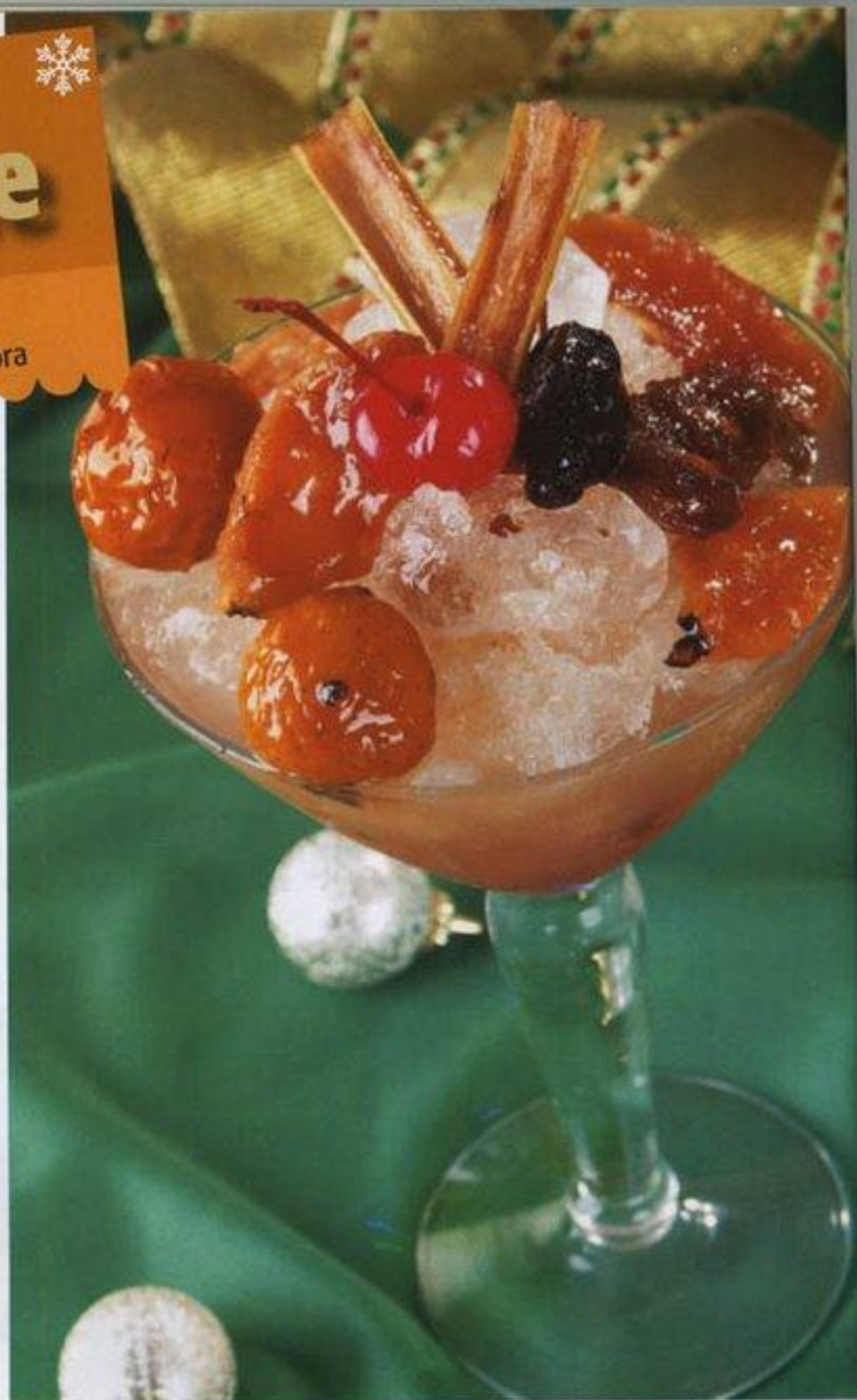


Granizado de ponche

Rinde: 6 porciones
Grado de dificultad: bajo
Tiempo de preparación: 1 hora

Ingredientes:

- 1 kilo de hielo triturado (frappé)
- 1 litro de agua
- 500 gr de azúcar
- 500 gr de caña en rajitas
- 500 gr de guayabas
- 250 gr de manzanas amarillas
- 10 gr de canela en raja
- 50 gr de ciruela pasa
- 25 gr de tamarindo
- 50 ml de ron



Manera de preparar:

1. Mantén el hielo en el refrigerador hasta que lo utilices.
2. Pon en una olla el agua con el azúcar y la fruta bien lavada.
3. Deja que hierva hasta que se consuma y se forme una miel, deja que se enfríe y agrega el ron.
4. Pon en una copa el hielo y baña con la miel de ponche.
5. Decora con la fruta del mismo ponche.

Artículos Nacionales e
Importados para
Repostería y Chocolatería

MICHEL
su boutique 

Chocolate Importado
Turín, Laposse, Nestlé,
Chips de Alpezzi, Crema
Rich's, Glucosa, Fondant,
Cereales, Moldes, Mangas,
Duyas, Cortadores de
Galleta, etc.

Chocolatería:
Paletas de cereal,
amaranto y decoradas.
Plastilina
de chocolate.

Pedidos para toda ocasión.

Av. Miguel Bernard No. 681
Fracc. Residencial
La Escalera
Frente al hotel Torre
Lindavista
Tel. y Fax: 57-54-51-55

Con la maestra:
Ma. Elena Peña Alfaro
Martínez

E-mail:
rosalsm@hotmail.com

Pastel de Santa

Rinde: 12 porciones
Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Ingredientes:

- 400 gr de mantequilla
- ½ cucharadita de sal
- 1 lata de leche condensada
- ½ kilo de harina de trigo cernida
- 4 cucharadas de fécula de maíz cernida
- 2 cucharadas de polvo para hornear cernido
- 12 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharadas de vainilla
- 250 gr de fresas lavadas, desinfectadas y rebanadas
- 1 taza de crema batida
- 1 kilo de fondant
- Molde de 32 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con la sal, agrega la leche condensada hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Integra la harina, la fécula de maíz y el polvo para hornear.
3. Agrega los huevos uno a uno sin dejar de batir.
4. Añade la leche evaporada y la harina alternadamente, incorpora la vainilla, bate por un minuto más.
5. Vacía al molde previamente engrasado y enharinado.
6. Mete al horno precalentado a 200 °C por 50 minutos.
7. Deja enfriar y desmolda. Rellena con la mitad de las fresas y la crema batida, cubre con la otra mitad.
8. Extiende el fondant con un rodillo sobre una superficie lisa, previamente enharinada; ya que esté extendido coloca sobre el pastel.
9. Decora al gusto.

